

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Parmentier de boeuf et potimarron

	INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	pour 6
BASE	joue de boeuf ou pièce à braiser	720 gr	
	(cube de lard / poitrine facultatif)	90 gr	
PURÉE	potimarron	650 gr	
	pomme de terre	450 gr	
	lait	50 gr	
	beurre	50 gr	
GARNITURE AROMATIQUE	oignon	1	
	carotte	1	
	bouquet garni	1	
	huile, sel, poivre, muscade	pm	

RECETTE

- Cuire le boeuf avec le bouquet garni, oignon et carotte en cuisson de nuit
- Préparer le potimarron en cubes avec la peau puis tailler les pommes de terre grossièrement
- Faire revenir l'oignon, cubes de lard / poitrine, ajouter le potimarron et les pommes de terre
- Mouiller puis cuire
- Écraser puis ajouter le beurre et rectifier l'assaisonnement
- Dresser en superposant la purée et l'effiloché de boeuf

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Crème de maïs et son popcorn

INGRÉDIENTS

QUANTITÉ pour 6

maïs en grains	460 gr
maïs à popcorn	60 gr
oignon	60 gr
bouillon de poulet	0,9 L
crème liquide	50 gr
beurre	5 gr
huile, sel, poivre	pm

RECETTE

- Faire revenir l'oignon haché ainsi que 400 gr de maïs en grains puis mouiller avec le bouillon de poulet
- Faire réduire, mixer puis ajouter la crème liquide, rectifier l'assaisonnement et réserver
- Faire souffler les grains à popcorn
- Dresser en coupe le reste du maïs en grains au fond puis la crème de maïs et surmonter de popcorn

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte pommes, caramel et noisettes

INGRÉDIENTS		QUANTITÉ	pour 6
	pommes	10 pièces	
	noisettes entières	15 gr	
PÂTE BRISÉE	beurre	125 gr	
	farine	250 gr	
	jaune d'oeuf	1	
	eau	pm	
	sucre	50 gr	
GANACHE CHOCOLAT BLANC NOISETTE	pâte de noisettes	25 gr	
	chocolat blanc	80 gr	
	crème liquide entière 35%	190 gr	
CAMEL TENDRE	beurre	4 gr	
	crème liquide entière 35%	17,5 gr	
	lait entier	5 gr	
	glucose	14 gr	
	fleur de sel	0,18 gr	
	sucre	80 gr	

RECETTE

- Préparer la pâte brisée, la tapisser dans un fond de tarte et réserver
- Prendre quatre pommes, en faire une compotée, refroidir et déposer sur le fond de tarte
- Couper le reste des pommes en lamelles et répartir sur la tarte
- Enfourner 180° pendant 30 mn environ

- Faire fondre le chocolat blanc
- Porter à ébullition 55 gr de crème liquide puis verser petit à petit sur le chocolat blanc en fouettant énergiquement à chaque fois
- Mixer pour parfaire l'émulsion et ajouter le reste de crème liquide froide.
- Mélanger avec la pâte de noisettes, réserver 3h au frais avant de fouetter pour obtenir une crème onctueuse à travailler à la poche

- Porter à ébullition la crème, le lait entier, 5 gr de glucose et la fleur de sel
- Faire un caramel avec le reste du glucose et le sucre à 185°
- Décuire le caramel dans le premier mélange
- Remonter l'ensemble à 107°
- Laisser redescendre à 70°, ajouter le beurre et le lait froid puis réserver
- Dresser la tarte avec une quenelle de ganache, des rayures de caramel et des noisettes concassées grossièrement